



ХҮТИС-ИЙН ТӨГСӨХ ОЮУТНУУДАД ЗОРИУЛСАН “ХҮНСНИЙ ЭРҮҮЛ АХУЙЧ, ДОТООД ХЯНАЛТЫН АЖИЛТАН”-Ы СУРГАЛТЫН ХӨТӨЛБӨР

№	Сургалтын сэдэв	Агуулга	Хэмжээ /ак.цаг/	Цаг	Сургагч багш
2025.11.19					
	Сургалтын бүртгэл			8:45-9:00	
	Сургалтын нээлт			9:00-9:15	
1	Хүнсний аюулгүй байдал ба хүнсний баталгаат байдал	Хүнсний Аюулгүй Байдал Хүнсний Баталгаат Байдал, түүнийг хангах үндсэн зарчим Хүнсний аюулын төрлүүд Хүнсний баталгаат байдлын соёл (Food safety culture)	2 ак цаг	9:15-10:45	А.Эрдэнэчимэг
2	Хувь хүний эрүүл ахуй хүнсний баталгаат байдалд нөлөөлөх нь	GMP: Үйлдвэрлэлийн зохистой дадал GHP: Эрүүл ахуйн зохистой дадал Ажилтны эрүүл мэнд Ажилтны эрүүл ахуй Ажилтны буруу зуршил - Зочин	3 ак цаг	10:50-13:05	А.Эрдэнэчимэг
Өдрийн завсарлага			13:05 - 14:00		
3	ХАБ-ын олон улсын стандартууд болон хууль зохицуулалтын шаардлагууд	НАССР тогтолцоог баталгаажуулдаг MNS CAC RCP 1:2003 (Хүнсний эрүүл ахуйн ерөнхий зарчим) ISO 22000:2018 (ХАБМТ) ISO/TS 22002 FSSC 22000 V 6.0 HALAL Монгол улсын хууль болон зохицуулалтын шаардлагууд	2 ак цаг	14:00 – 15:30	А.Эрдэнэчимэг
4	Журам боловсруулах арга зүй	Хүнс болон хоол үйлдвэрлэлд шаардлагатай журмын жагсаалт Журам боловсруулах арга зүй	3 ак цаг	15:35 -17:05	Ц.Билэгт
5	Дотоод хяналт хийх арга зүй	Аудит болон хяналт шалгалтын ялгаа Хяналтын хуудас бэлтгэх Үр дүнтэй хяналтыг явуулах арга зүй		17:10-17:55	
	Хаалт, гэрчилгээ гардуулах		10 ак. ц	17:55-18:00	